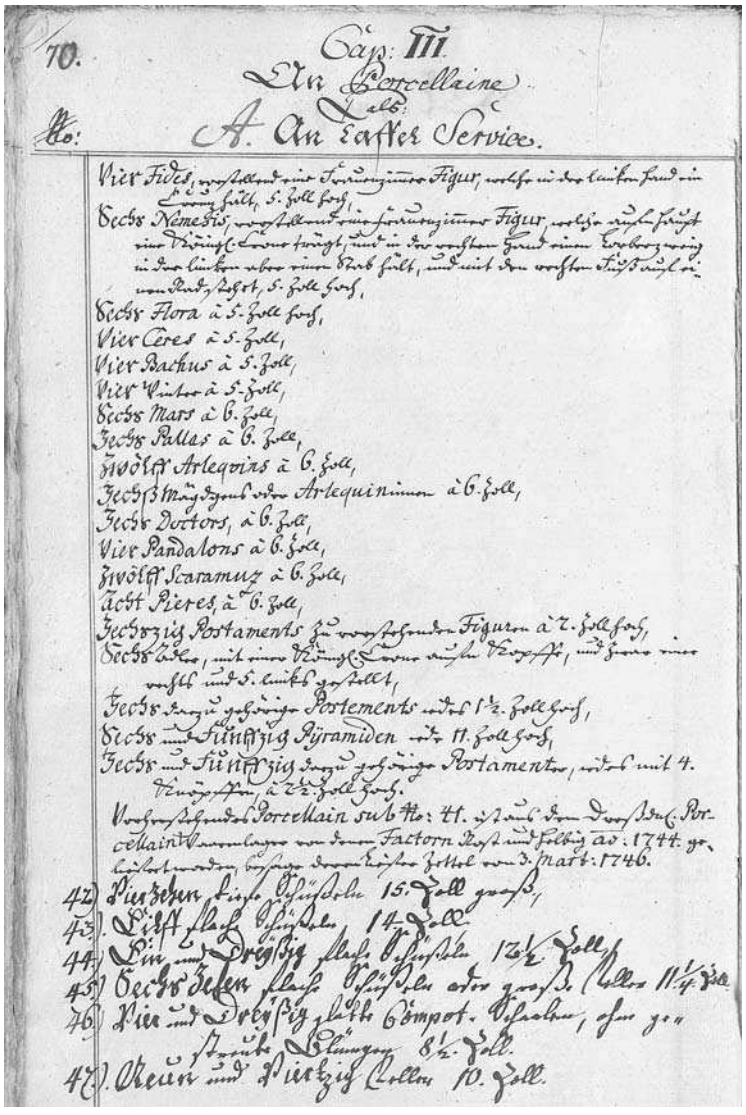
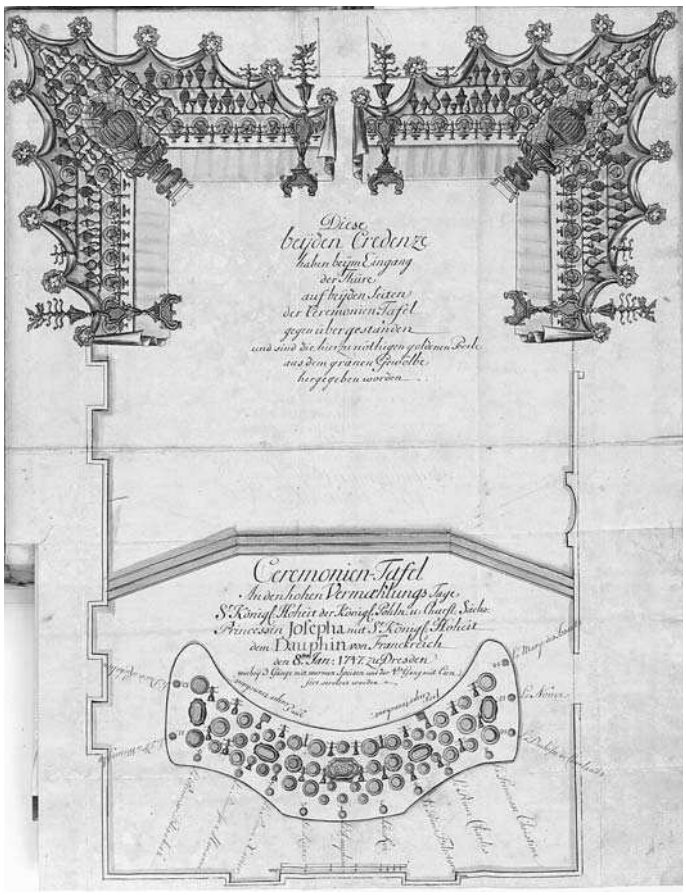
Maureen Cassidy-Geiger

Von Zucker und Silber zum Porzellan: Die Konditorei und die öffentliche Tafel in Dresden unter August III.

Wenn wir das Œuvre von Johann Joachim Kändler betrachten, so betrachten wir die Arbeit eines Bildhauers mit klassischer Ausbildung, der in einer vollkommen neuen Branche arbeitete. Das »Medium Porzellan« war für den Künstler sowie für den sächsischen Hof eine Neuheit. Kändler beherrschte dieses neue Medium schnell, effektiv und mit einzigartigen künstlerischen Ergebnissen. Weil das Verlangen nach Porzellan am sächsischen Hof groß war, wurde er zu größten Höchstleistungen inspiriert. Diese Untersuchung behandelt Meissner Porzellan, das für öffentliche Tafeln in Dresden unter der Herrschaft von August III. hergestellt wurde. Wir gehen davon aus, dass silberne Tafelservice die Herstellung von Porzellan-Tafel-Servicen beeinflussten und dass Porzellanfiguren wiederum von aus Zucker gemachten Tafeldekorationen inspiriert wurden, aber wie funktionierte die Kommunikation zwischen der Manufaktur in Meißen und ihren Kunden in Dresden? Wie wusste Kändler, was der König und seine Minister brauchten? Was waren seine Modelle, wer wies ihm den Weg?

1 Königl. Pohln. und Chur-Furstl. Sächss. Hoff-Conditorey Inventarium auffgerichtet 1733; HStA, OHMA, T X1, Nr. 53, fol. 70.


70.
Cap: III
An Porcellaine
Als
No: A. An Tafel Service.
Vier Fides, vorstellend eine stehende Frauenzimmer Figur, welche in der linken Hand ein Lamm hält, 5. Zoll hoch,
Sechs Nemesis, vorstellend eine stehende Frauenzimmer Figur, welche neben sich einen Flügel stehen hat, und in der rechten Hand einen Lorbeer Krantz in der linken aber einen Stab hält, und mit der rechten Fuß auf einen Rad tritt, 5. Zoll hoch,
Sechs Flora à 5. Zoll hoch,
Vier Ceres à 5. Zoll,
Vier Bachus à 5. Zoll,
Vier Victor à 5. Zoll,
Sechs Mars à 6. Zoll,
Sechs Pallas à 6. Zoll,
Zwölf Arlequins à 6. Zoll,
Sechs Mägdgen oder Arlequininnen à 6. Zoll,
Sechs Doctors, à 6. Zoll,
Vier Pandalons à 6. Zoll,
Zwölf Scaramuz à 6. Zoll,
Acht Pieres, à 6. Zoll,
Sechzig Postaments zu vorstehenden Figuren à 2. Zoll hoch,
Sechs Tabs, mit einer Flügel Lehne auf der Vorderseite, und Fuß eine rechts und 5. links gestellt,
Sechs dazu gehörige Postements und 1½. Zoll hoch,
Sechs und Fünfzig Pyramiden mit 11. Zoll hoch,
Sechs und Fünfzig dazu gehörige Postamenter, mit 4. Fingerstein, à 2½. Zoll hoch.
Vorhero Schendel Porcellain sub No: 41. und den Dresdn. Porcellain Verwalter von denen Factorn Kirsch und Helbig ao: 1744. geliefert worden, wovon denen Letzten Zettul vom 3. Martii: 1746.
42) Vierzehen kleine Schüsseln 15. Zoll groß,
43) Eilff flache Schüsseln 14. Zoll
44) Vier und Dreyßig flache Schüsseln 12½. Zoll
45) Sechs Teller flache Schüsseln oder groß. Teller 11½. Zoll
46) Vier und Dreyßig glatte Compot. Schalen, ohne gro[ße] Fuße Blumen 8½. Zoll.
47) Neun und Vierzig Teller 10. Zoll.

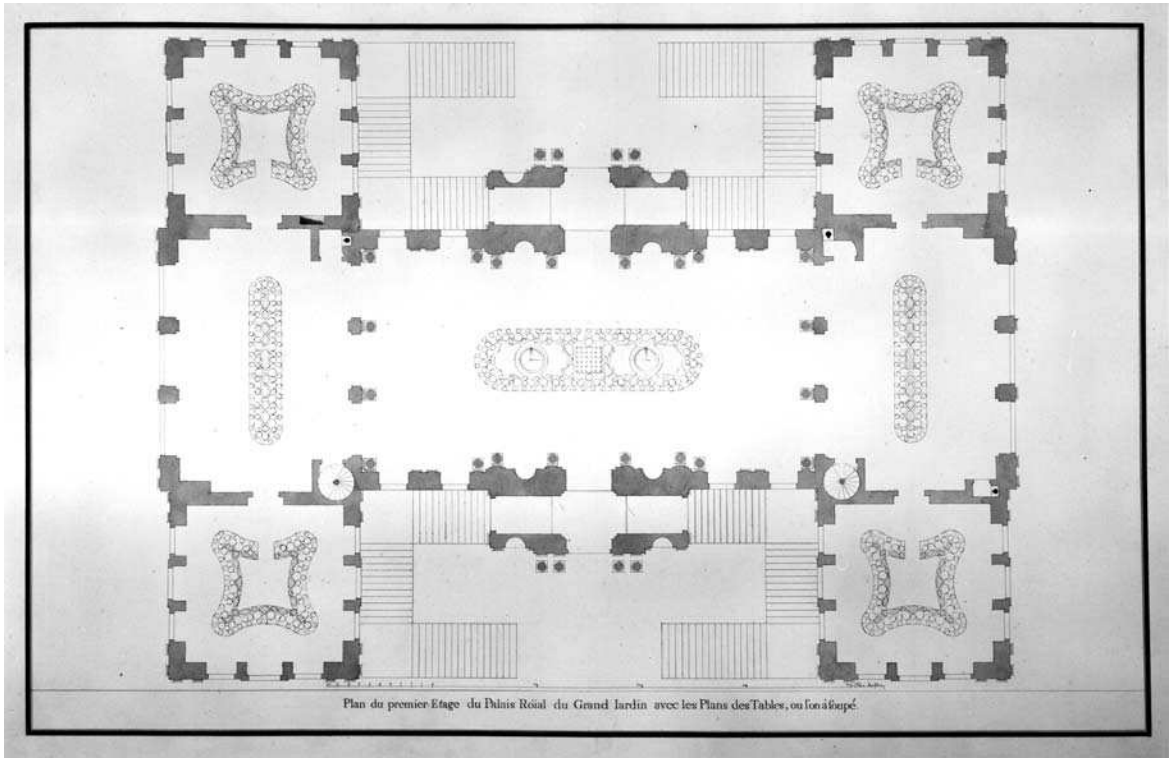


2 Ceremonien-Tafel für die Hochzeit von Maria Josepha mit dem Dauphin in Dresden, 8 Januar 1747, lavierte Bleistiftzeichnung; HStA, OHMA,T II, Nr. 10, Bl. 76.

Was die Bedürfnisse des Königs angeht, so erfahren wir aus den Arbeitsberichten, dass die ersten Tafeldekorationen aus Porzellan, die speziell für den König respektive für die Hof-Konditorei bestimmt war, im Jahr 1744 hergestellt wurden. Weil bereits knapp zehn Jahre zuvor die ersten kleinen Meißner-Figuren für eine Dessertdekoration produziert wurden, gingen diese ersten Figuren also nicht in die Hofkonditorei, sondern müssen für Graf Sulkowski und Graf Brühl bestimmt gewesen sein. Die Inventare der Hofkonditorei bestätigen das, denn sie verzeichnen keine Meissner Figuren vor der ersten Lieferung von 88 weißen Figuren, 60 Podesten und 56 Obelisken im Jahre 1744 **(Abb. 1)**. Die nächste Lieferung im Dezember 1746 beinhaltete 130 Blumenvasen, 134 weiße Figuren und über 100 bemalte Figuren – alle für die Tafeldekorationen anlässlich der im Januar 1747 stattfindenden Hochzeit zwischen Marie-Josephe und dem Dauphin bestimmt **(Abb. 2)**. Bei dieser Hochzeit läßt sich der Gebrauch von Porzellan während einer öffentlichen Veranstaltung erstmals dokumentieren. Für die Doppel-Hochzeit zwischen der sächsischen und bayerischen Königsfamilie im Sommer diesen Jahres wurde der Tafelausatz aus Porzellan nochmals entprechend verändert.

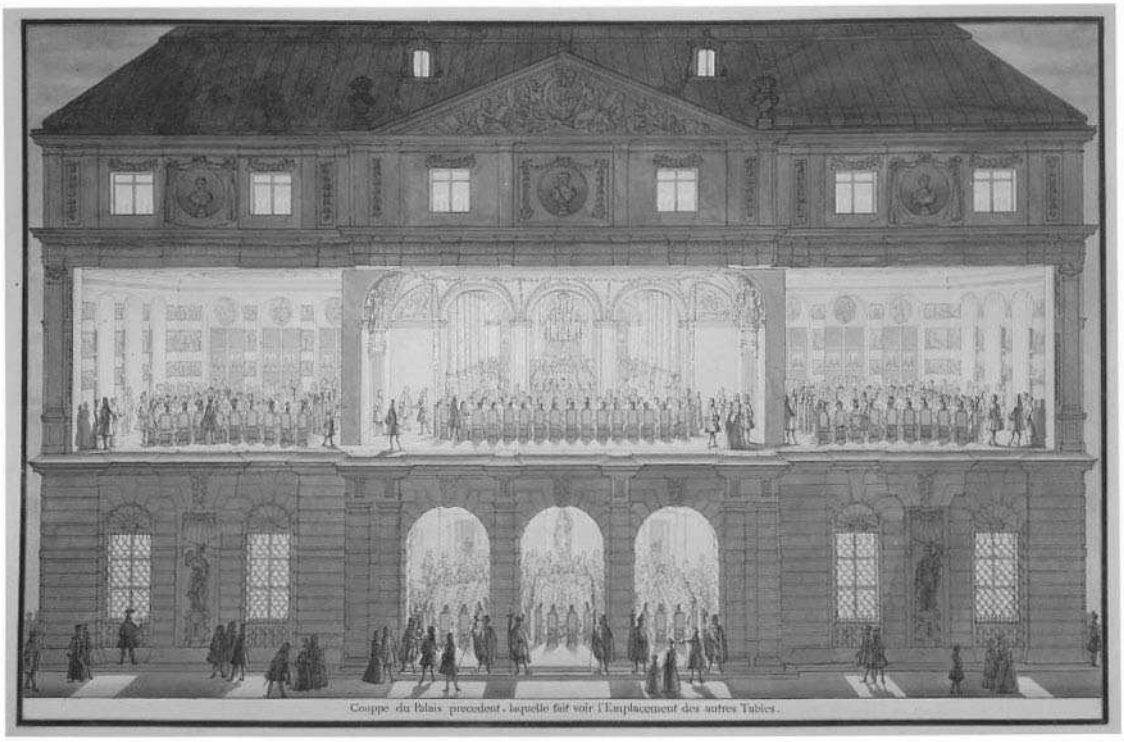
Warum verwendete der König kein Porzellan für die öffentliche Tafel vor 1747? Nachforschungen in den Inventaren der Hofkonditorei offenbaren vielerlei Dinge, aber es fällt besonders auf, dass diese hochspezialisierte und wichtige Abteilung, welche für die aufwendigen thematischen Desserts, die bei höfischen Veranstaltungen aufgestellt wurden, verantwortlich war, eher klein und mit äußerst bescheidenen Mitteln ausgestattet war, bis der sächsische Kurfürst Friedrich August I. im Jahr 1697 König von Polen wurde. Als König modernisierte August der Starke seinen Hof nach den Vorbildern Österreich, Preußen und Frankreich und das bedeutete auch eine Modernisierung und Vergrößerung der Hofkonditorei. Die 1719 stattfindende Vermählung zwischen dem Kronprinzen und Maria Josepha von Österreich war das wichtigste Ereignis der Herrschaft von August dem Starken und wurde zum Vorbild der Hochzeiten der Kinder von August III. Sicherlich wurde für die Hofkonditorei Porzellan gekauft, darunter möglicherweise das montierte Porzellan, das über Raymond LePlat in Paris 1716 angeschafft wurde **(Abb. 3)**. Aber dieses Porzellan wurde niemals auf der Tafel des Königs verwendet, der von dem sogenannten »Goldenen Tafelservice« aus Augsburg speiste, das speziell für diese Hochzeit erworben worden war.

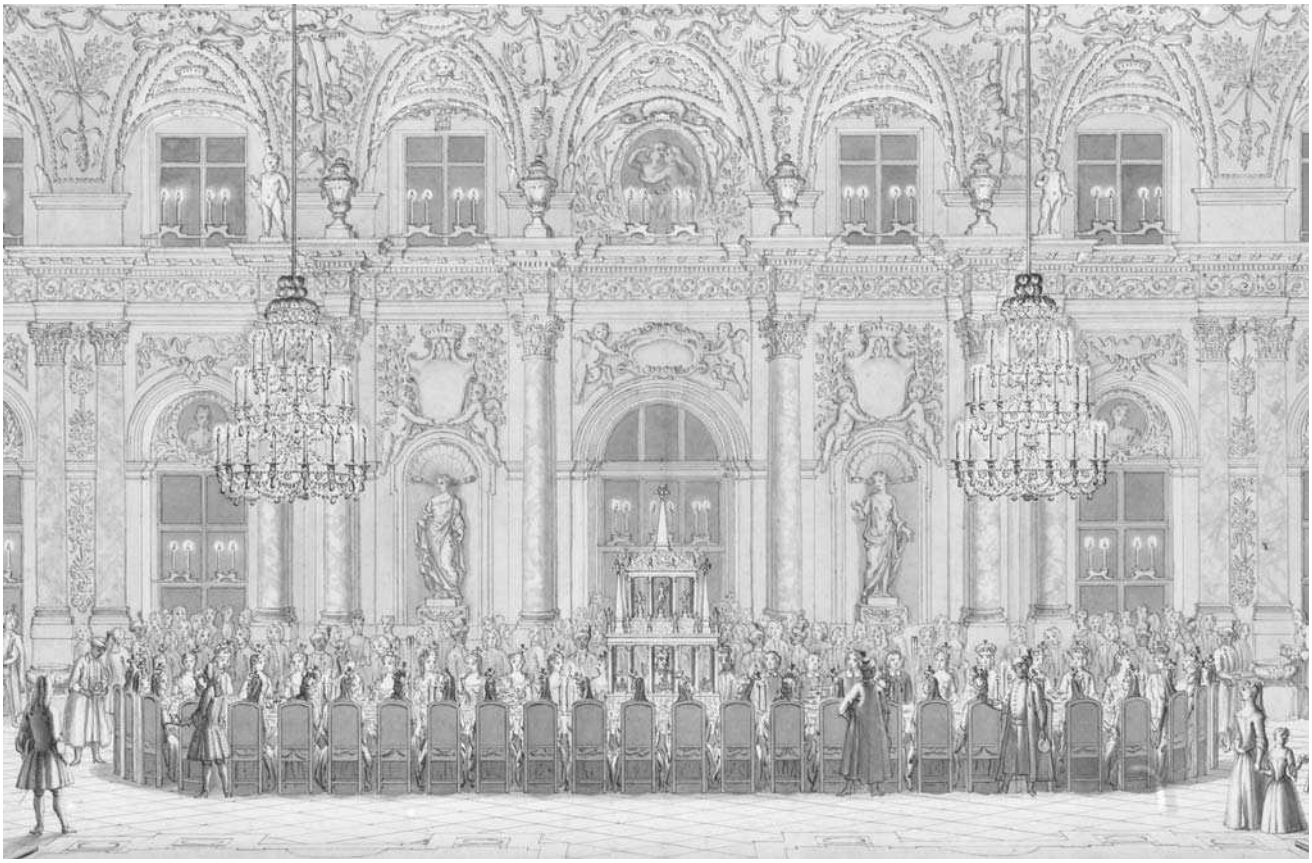
3 Deckelschale. Porzellan, Japan, um 1700, mit Silbermontierung, wohl Frankreich, um 1720, H. 28 cm, Ø 27,5 cm; Los Angeles, J. Paul Getty Museum, Inv. 79.DI.123.



4 Carl Heinrich Jacob Fehling (1683–1753), Festsäle des Palais im Großen Garten, »Plan du premier Etage due Palais Roïal du Grand Jardin avec les Plans des Tables, ou l'on a soupé«, lavierte Federzeichnung; Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett, Inv. C 6685.

5 Carl Heinrich Jacob Fehling (1683–1753), Festsäle des Palais im Großen Garten, 1. Etage, »Couppe du Palais precedent laquelle fait voir l'Emplacement des autres Tables«, lavierte Federzeichnung; Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett, Inv. C6690.

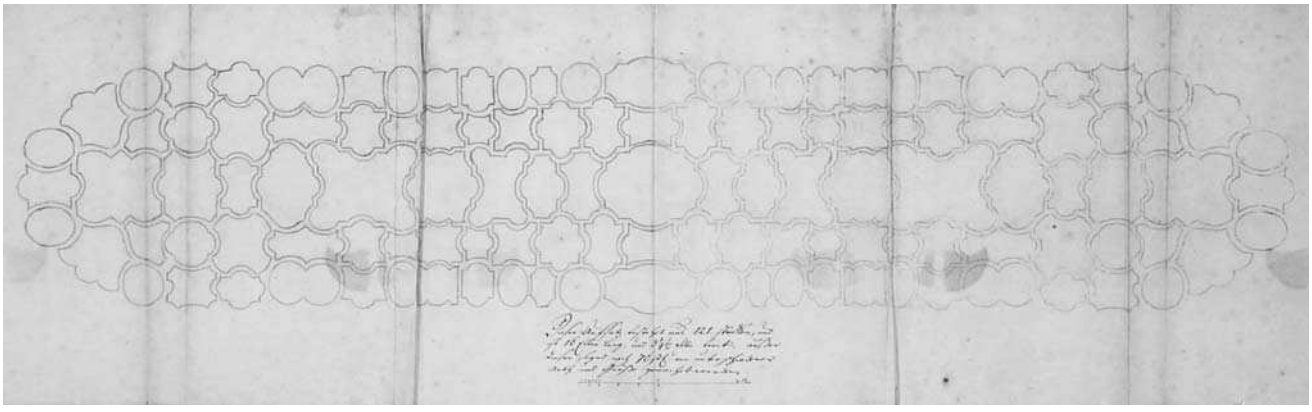


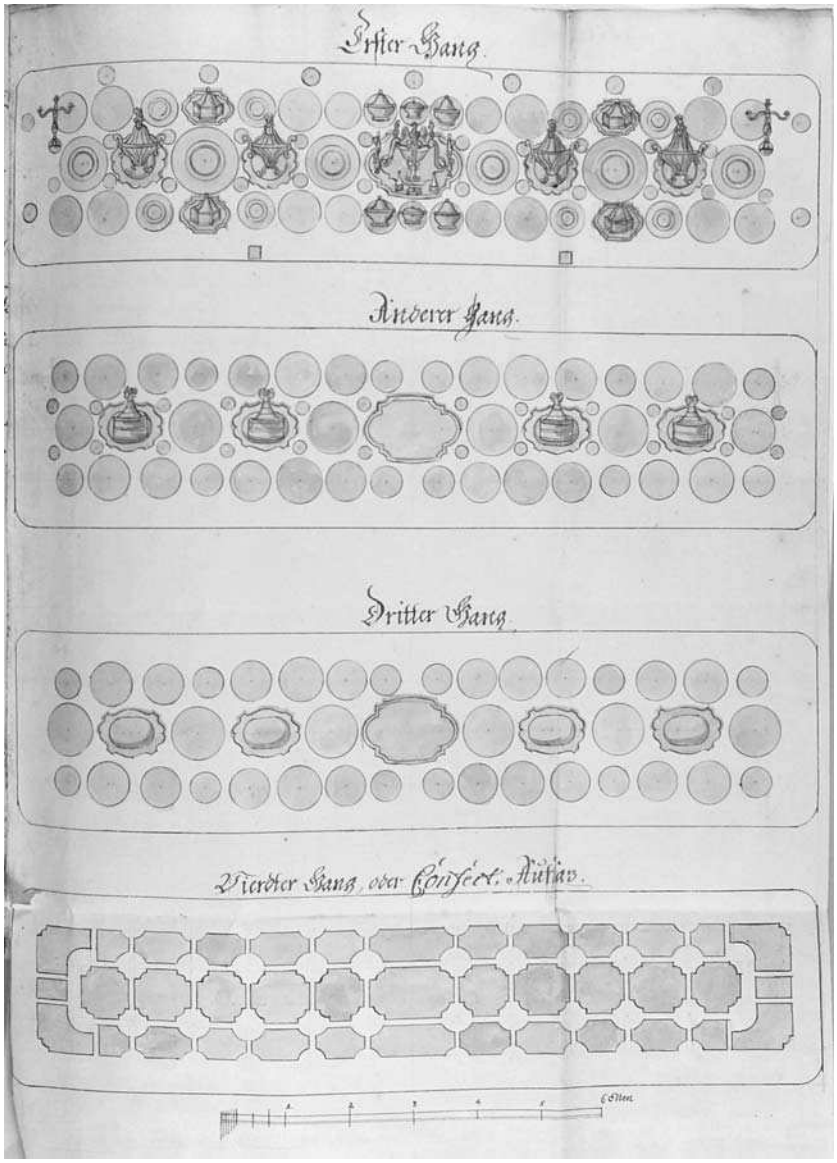


6 Carl Heinrich Jacob Fehling (1683–1753), Festsaal im Palais im Großen Garten, »Couppe du Salon au Palais du Grand-Jardin Roial, ou l'on voit la Table du Roi« (Detail), lavierte Federzeichnung; Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Kupferstich-Kabinett, Inv. C6723.

Die Kosten für die Hochzeit von 1719 waren enorm und alles, was für die Hochzeit angeschafft oder gebaut wurde, sollte Bestand haben und bei zukünftigen höfischen Veranstaltungen wiederverwendet werden. Wir können annehmen, dass hunderte von Arbeitsformen aus Holz, Gips, Kupfer und anderen Metallen für die Hofkonditorei gekauft oder hergestellt wurden, um damit Zuckerskulpturen, Plätzchen, Süßigkeiten und Speiseeis anzufertigen, was man für das Dessert brauchte. Die Eheschließung verlieh August dem Starken eine bestimmte Position in der Hierarchie Europas und die öffentliche Tafel mit seinem goldenen Speiseservice de-

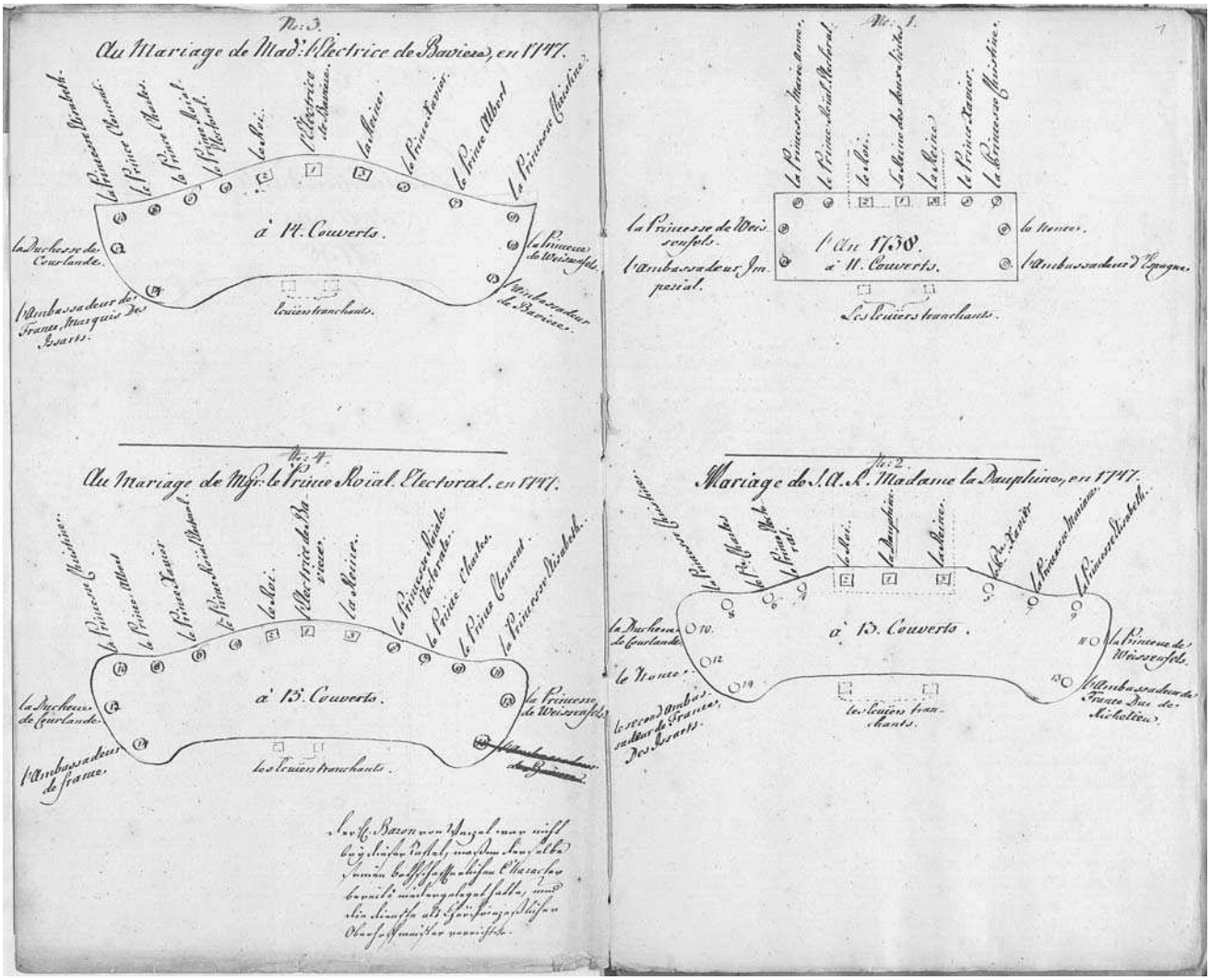
7 Martin Schnell, Entwurf für einen Tafelaufsatz aus 121 Teilen, Dresden, 1719, bezeichnet »Dieser Aufsatz bestehet aus 121. Stücken, und ist 16 Ellen lang, und 3 ¼. Ellen breit, außer diesen seynd noch 76 stk. von unterschiedener Arth und Größe gemacht worden.«; Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden, Oberhofmarschallamt, Akte B, Nr. 20c, after fol. 174 (»Neugefertigter Confecturen Aufsaz.«).





8 Eindeckpläne für vier Gänge an der Tafel des Königs, 9. Mai 1738, lavierte Federzeichnung; Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden, Oberhofmarschallamt, Akte B, Nr. 28a, fol. 121.

monstrierte seinen Rang. Die Veranstaltung von zahlreichen öffentlichen Diners erforderte viele Tafelaufsätze aus Zuckerwerk, die jeweils als Miniaturversionen der verschiedenen Darbietungen und Feuerwerke anläßlich dieser Hochzeit gestaltet waren, die unter dem Thema der sieben Planeten stand **(Abb. 4 und 5)**. Die Tafelaufsätze waren aus gegossenen Zuckerelementen, die auf Glas- oder Spiegelplatten in manchmal komplizierten puzzleartigen Mustern zu Garten- und Architekturlandschaften zusammengesetzt wurden, oft von Glassäulen getragen **(Abb. 6 und 7)**. Obwohl aus natürlichen Zutaten hergestellt, waren die Zuckerarbeiten, die man als Tafeldekoration verwendete, nicht essbar und konnten Monate vorher gemacht, gelagert und mehrfach verwendet werden. Die Gerätschaften, die für die Herstellung dieser Tafelaufsätze angeschafft worden waren, gehörten der Hofkonditorei und sollten den Grundstock eines königlichen Ministeriums bilden, das nur den Bedürfnissen der Dynastie dienen sollte. Allerdings war August der Starke kein Erbmonarch, sondern ein gewählter König. Um die polnische Krone zu erlangen, war der gebürtige Protestant zum Katholizismus übergetreten. Indem er seinen Sohn mit der ältesten Tochter des Habsburger Kaisers verheiratete, war seine klare Zielsetzung, seinen Sohn für die Kaiserkrone in Frage kommen zu lassen oder zumindest die polnische Krone zum Erbrecht der sächsischen Kurfürsten zu machen. Sein Sohn musste ebenfalls eine Wahl gewinnen und verfolgte als König August III. die dynastischen Zielsetzungen seines Vaters, indem er seine Kinder mit den führenden katholischen Höfen Europas verheiratete. Als gewählte Könige verwendeten August der Starke und August III. Zeichen ihres Rangs so auffällig wie möglich, um ihre Berechtigung hervorzuheben. Als gewählte Könige hatten sie kein Interesse daran, Porzellan für öffentliche Tafeln zu verwenden, da ihr Rang Silber und Gold vorschrieb.

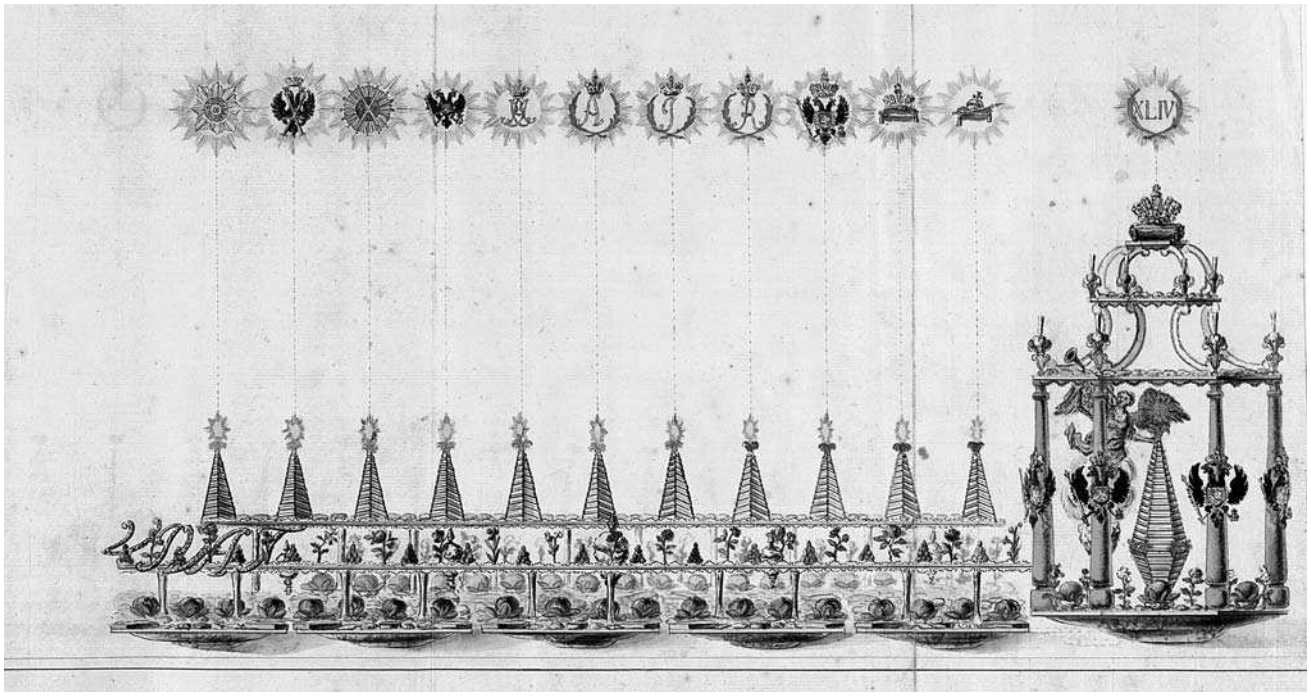

Au Mariage de Mad.e l'Electrice de Baviere, en 1747.
à 14. Couverts.
Au Mariage de Mgr. le Prince Royal Electoral, en 1747.
à 15. Couverts.
Mariage de S.A.R. Madame le Dauphine, en 1747.
à 15. Couverts.
à 14. Couverts.

9 »Ceremonien Tafeln de Annis 1738, 1747«; HStA, Zeremonienmeister, Section II, Akte 27, fol. 1.

Unter August dem Starken, und besonders mit der Hochzeit von 1719, wurde absichtlich eine zeremonielle Tradition begründet, die dem Vorbild der großen europäischen Höfe folgte und ein Ausdruck königlicher Würde war. Es wurden neue Gebäude errichtet, neues Mobiliar in Auftrag gegeben, neue Festausstattungen, Kutschen und Kostüme angeschafft, die alle wieder und wieder verwendet werden sollten, teils aus wirtschaftlichen Gründen, aber auch aus dynastischen Gründen. Indem man sich an die Protokolle hielt, die für die Hochzeit von 1719 erstellt worden waren, wurden die späteren Hochzeiten 1739 und 1747 fest mit diesem entscheidenden Ereignis verknüpft **(Abb. 8 und 9)**. Und deshalb wurden für öffentliche Diners Silber und Zucker auf der königlichen Tafel verwendet, bis im Januar 1747 für das Dessert zum ersten Mal mit Porzellan gedeckt wurde.

Der riesige Vorrat an Gussformen in der Hof-Konditorei ermöglichte eine einfache Herstellung der allegorischen und mythologischen Figuren und Tiere sowie der Architektur- und Gartenelemente, die man für die mehrmals im Jahr erforderlichen Tischdekorationen für Karneval, Staatsbesuche, nationale und religiöse Feiertage, Namenstags-Feiern, Jubiläen und Hochzeiten brauchte. Je nach Anlass wurde eine Reihe standardisierter Themen verwendet, aber die Gussformen ermöglichten eine große Flexibilität in Größe und Form sowie raffinierte Variationen des Themas. Die Wahl des Sujets war eng mit den höfischen Festlichkeiten verknüpft. Die Aquarelle der Geburtstagsfeier der Kaiserin von Russland in Dresden 1735 verschaffen einen selten Blick auf die Tafeldekorationen, die für diesen Anlass aufgestellt wurden **(Abb. 10)**. Die Inventare der Hofkonditorei verzeichnen die Lieferung einer großen Zahl neuer Gussformen, die zur Regel für die Feiern des Geburtstags, Namenstags und des Krönungstages der Kaiserin werden sollten.

Gussformen für Zucker, wie auch für Porzellan, ermöglichten die Ausformung von vielen Figuren und Ele-



10 Konfektaufsatz für die Feier des Geburtstages der Kaiserin Anna von Rußland 1735; Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden, OHMA, N1, Akte 23a, Bl. 198.

menten, je nach Bedarf. Neue Gussformen wurden dann hergestellt, wenn ein Ereignis, wie eine königliche Hochzeit oder der Geburtstag der russischen Kaiserin, eine Reihe von Initialen oder Wappen brauchte, die man noch nicht auf Lager hatte. Mit der Krönung von August III. im Jahr 1734 wurde zum Beispiel eine Reihe von neuen, in Warschau hergestellte Gussformen nach Dresden gebracht und kamen im selben Jahr in die Inventare der Hofkonditorei, darunter Kronen, Adler, Orden, diverse Buchstaben, Trophäen, das Monogramm »AR« sowie zahlreiche Figuren aus der Mythologie, allegorische Figuren, Jäger und Tiere. Die königlichen Hochzeiten verlangten die Monogramme und Initialen von Braut und Bräutigam, die aus Zucker gegossen wurden, wofür eigens hölzerne Gussformen hergestellt wurden.

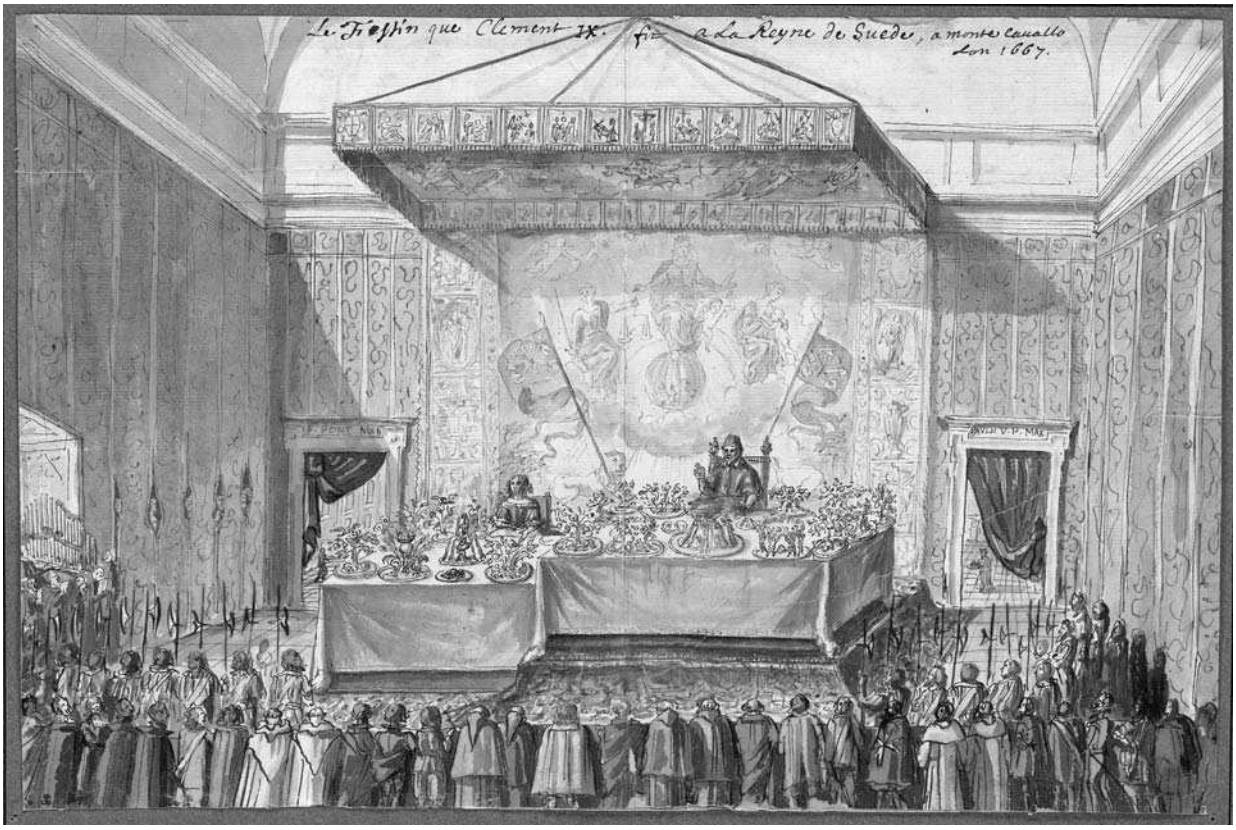
Die Einführung von Porzellan für das Dessert auf dem Tisch des Königs im Jahre 1747 war eine Neuheit, aber viele neue hölzerne Gussformen für Zuckerskulpturen wurden im selben Jahr, im Zusammenhang mit denselben Hochzeiten in den Bestand der Hofkonditorei eingereiht, was darauf hinweist, dass Porzellan (noch) kein vollständiger Ersatz für die Tafeldekorationen aus Zucker sein konnte. Zucker war einfach vielseitiger als Porzellan und es gab auch einen gut eingeführten Formenschatz aus Zucker, der niemals völlig in Porzellan nachgemacht werden konnte. Die meisten der 1747 eingetragenen Zuckergussformen waren beispielsweise für Garten- und architektonische Versatzstücke, aber auch für Initialen und Wappen und zeigten dadurch, welche Elemente einfacher und naturalistischer aus Zucker gemacht werden konnten **(Abb. 11)**. 1752 hatte die Hofkonditorei 684 hölzerne Gussformen für Zuckerfiguren auf Lager, und zwischen 1753 und 1756 wurden noch weitere 155 Stück für architektonische Elemente, religiöse Figuren und Blumenkörbe geliefert, was beweist, dass der Bedarf an Zuckerdekorationen nie nachließ.

11 Zweiteilige Modellform aus Holz mit »F.C.« für Kronprinz Friedrich Christian, um 1747; Kunstgewerbemuseum, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, 44626.

12 Ivan Day, Neptun aus Zuckerwerk, Ende 20. Jh., Kopie nach einem Kupferstich von Giovanni Battista Leinardi.

13 Arnold van Westerhout nach Giovanni Battista Leinardi, zwei Zuckerskulpturen vom Bankett des Lord Castlemaine in Rom 1687, Kupferstich von John Michael Wright; Ragguaglio della solenne comparsa, fatt in Roma gli otto di gennaio MDCLXXXVII (Rome, 1687).

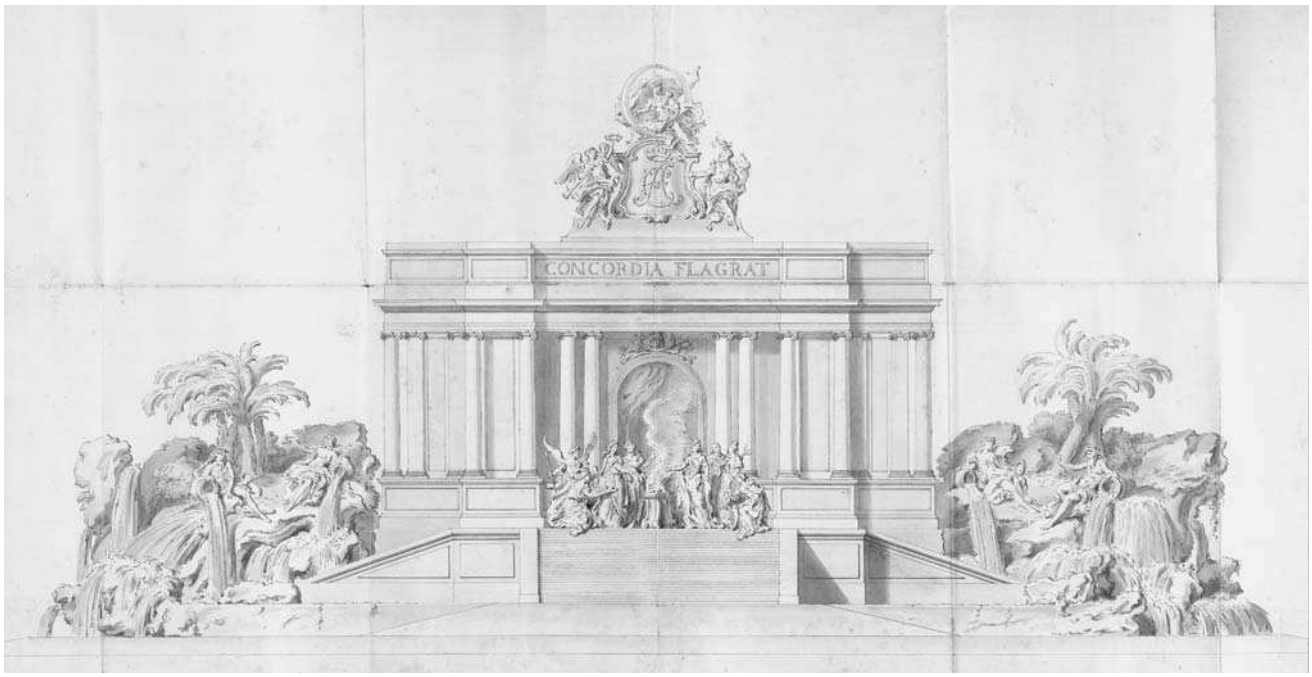
Als künstlerisches Material war Zucker seit der Renaissance in Gebrauch. Es war also kein neues Material oder eine neue Erfindung und Patisseure praktizierten bis heute die Kunst der Zuckerformerei bei der Herstellung von Hochzeitstorten wodurch die Tradition selbst also noch immer am Leben ist **(Abb. 12)**. Im Gegensatz zu den Hochzeitstorten sollten die für höfische Feierlichkeiten hergestellten Zuckerskulpturen nicht gegessen werden; sie waren aus einer Mischung von Zucker und Traganth gefertigt, bemalt oder vergoldet sowie lackiert und dadurch nicht essbar. Bei richtiger Aufbewahrung konnten sie mehrere Monate lang überleben, aber irgendwann verfärbten oder zersetzten sie sich doch, so dass keine erhalten blieben. Um diese verlorenen Tafeldekorationen aus Zuckerwerk zu beschreiben, wenden wir uns zeitgenössischen Berichten oder den wenigen Zeichnungen oder Graphiken zu, die geschaffen wurden, um diese Ereignisse zu dokumentieren oder sie zu verbreiten **(Abb. 13 und 14)**. Darstellungen der Festdekorationen, die für die königlichen Hochzeiten errichtet wurden, oder die Beleuchtungen oder Feuerwerke anläßlich der öffentlicher Festakte sind wahrscheinlich die treffendsten Abbilder der verlorengegangenen Tafeldekorationen **(Abb. 15)**. Porzellan hingegen ist vermutlich die genaueste Replik der verlorenen Werke aus Zucker. Kändlers Miniaturausgabe des Reiterdenkmals von August III. aus dem Jahre 1753 in Porzellan könnte fraglos eine Tafeldekoration sein **(Abb. 16)**. Die architektonischen Bestandteile, Felsen, Trophäen und Schilder, emblematische Kronen und Adler, die mythologischen Gestalten und figürlichen Reliefs, die noch wenige Jahre vorher nur aus Zucker bekannt waren, haben sich hier im haltbareren Medium des Porzellans erhalten. Interessant zu vermerken ist hier die Verwendung von früheren Modellen, wie den Flussgottheiten von 1739 und den Figuren, Requisiten und Wappen der Hochzeiten von 1747. Die Zusammensetzung dieses Reiterstandbilds, dessen Sockel aus vielen einzelnen Elementen zusammengesetzt ist, zeigt die Art und Weise, wie auch Tafelaufsätze aus Zucker – einem Puzzle gleich – zusammengesetzt wurden.



14 oben: Pierre Paul Sévin, Bankett von Papst Clemens IX. für Königin Christine von Schweden im Quirinale Palast 1668, Bleistift und Wasserfarben; Stockholm, Nationalmuseum THC 3606.

15 unten: Festdekoration am 12. Mai 1738 zu Feier der Hochzeit von Maria Amalia mit dem König von Neapel; Bleistift und Tusche. OHMA B 28/a, Konigl. Sicilianische Vermählung 1738, Vol. I [o.S.].

16 linke Seite: Johann Joachim Kändler, Modell für das Reiterdenkmal von August III., 1753, Meissner Porzellan; Porzellansammlung, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, P.E. 2528.



Das wenig bekannte Besucherverzeichnis der Meissner Manufaktur und die Arbeitsberichte der Modelleure Kaendler, Eberlein, Reinicke und Ehder berichten uns, dass ein konstanter Strom von Besuchern und Vorlagen in den 1730ern und 1740ern Jahren in die Manufaktur gelangte, gerade in der Zeit, als die ersten Meissner Tafelgeschirre und Zierfiguren hergestellt wurden. Unter den Besuchern befanden sich mehrere Patisseure (»Chef d'Office«) aus Dresden, von denen manche aus der Hofkonditorei und andere aus den Haushalten Sulkowski und Brühl kamen. Diese Männer waren Meister in der Kunst der Zuckerskulptur und für die Herstellung aller Bestandteile eines Desserts verantwortlich. Zweifellos gingen sie regelmäßig nach Meissen, um die Modelleure in der Herstellung von Porzellanfiguren für Desserts und von Tafelgeschirr aus Porzellan, das man für das Eindecken der Tafel und das Servieren von Süßspeisen brauchte, zu unterrichten und anzuleiten. Normalerweise schreiben wir diesen Männern eine untergeordnete Rolle zu, als ob sie nur Zuschauer und Berater gewesen wären. Aber diese Küchenchefs waren Künstler: sie waren Bildhauer, die mit Zuckermasse arbeiteten, die sich fast wie Porzellan anfühlt und auch so aussieht, bevor sie trocknet. Künstlerisches Schaffen mit Zucker und Porzellan sind absolut vergleichbar, und deshalb kam es dazu, dass die Zuckerbäcker die Porzellankünstler anleiteten, indem sie Beispiele von Zuckerfiguren oder Modelle zur Verfügung stellten oder Gussformen lieferten. Unter den Bildhauern, die Meißen besuchten, waren Benjamin Thomae und Lorenzo Mattielli, die der Manufaktur auch Modelle zur Verfügung stellten. Von einer Mitarbeit Mattielli's bei der Miniaturausführung des Neptunbrunnens, den er für Graf Brühl's Palais in Friedrichsstadt geschaffen hatte, darf man ausgehen.

Anderes Personal, das man mit der höfischen Tafel in Verbindung brachte, machte sich ebenfalls nach Meissen auf, darunter die Aufseher über die Weinkeller und die Silberkammern. Mit Sicherheit leisteten sie einen wichtigen Beitrag bei der Herstellung von solch ausgefallenen Behältnissen wie einem »Korb zu den Burgunder Bouteillen«, der zum Schwanen-Service gehörte. Die französischen Porzellanhändler Huet und Bazin besuchten Meißen regelmäßig, und in den Arbeitsberichten gibt es vielfach Verweise auf »französische« Modelle oder Formen mit »französischen« Verzierungen, die eindeutig darauf hinweisen, dass Zeichnungen oder Kupferstiche aus Frankreich die Grundlage für manche Meissner Modelle bildeten. Neben Graphik und Zeichnungen arbeiteten die Modelleure manchmal nach dreidimensionalen Vorlagen aus Ton, Holz oder Gips. Es gibt außerdem genug Erwähnungen von Modellen »nach Silber« oder »im Stil von Silber« um davon ausgehen zu können, dass königliches Silber oder Silber aus anderen Beständen nach Meißen geschickt wurde, um es aus Porzellan nachzumachen. 1732 vermerkt Kändler beispielsweise: »Einen sehr mühsamen Parate Leuchter Pusirt, 3 Viertel Elle hoch, an Welchen 3 Figürgen nebst Vielen anderen schönen Ziraten zu finden seynd. Das Modell darzu Ist von Silber von Ihro Majest darzu überschiket worden.« Sicher beruhen einige Silbermodelle auf graphischen Vorlagen, die für die Manufaktur in

17 linke Seite: Terrine und Unterplatte aus dem »Sulkowski« Service, Meissner Porzellan, um 1736; München, Bayerisches Nationalmuseum, Sammlung Ernst Schneider Collection, ES 656,a,b,c.

18 Charles Kandler (geb. 1695), Terrine, Silber, England (London), 1732–33, 27,8 x 42,7 x 25 cm; Museum of Fine Arts, Boston, Theodora Wilbour Fund in memory of Charlotte Beebe Wilbour, 65.397a-b.

Augsburg oder in Paris gekauft worden waren, aber der Einfluss von vorhandenen Silberobjekten in Meißen ist ein Thema, das bis jetzt noch nicht vollständig erforscht worden ist.

Das erste große Meißener Tafelservice wurde für Graf Sulkowski gemacht. Der polnische Stallmeister hatte August III. auf der Grand Tour begleitet und wurde 1733 zum Staatsminister ernannt sowie in den Rang eines Grafen erhoben. Sein Service wurde 1735 in Aufrag gegeben und 1736 begaben sich Sulkowski und seine Frau von Dresden nach Meißen, um sich über den Fortschritt des Services zu erkundigen – gleiches unternahm sein Koch, ein Mann namens Wolff. (Zufälligerweise machte auch Brühl 1736 den ersten von mehreren Besuche in Meißen). Die Terrine für Sulkowskis Service ist aus vielerlei Gründen bemerkenswert, nicht zuletzt wegen ihre Ähnlichkeit mit der Terrine aus Augsburg, die für die Hochzeit von 1719 angeschafft worden war **(Abb. 17)**. Der Grund für diese Ähnlichkeit liegt darin, dass die Silberterrine des Königs tatsächlich am 20. September 1735 nach Meißen geliefert wurde, offenbar, um als Vorlage zu dienen. Kurz zuvor – am 3. September 1735 – hatte Kändlers Bruder, der englische Silberschmied Charles Kaendler, die Fabrik besucht. Charles Kaendler, einer der führenden Silberschmiede seiner Zeit, verschwindet 1735 auf rätselhafte Weise aus London und lässt sein Geschäft in den Händen eines Verwandten names Frederick Kaendler. Offensichtlich war Meißen sein Ziel und ab September 1735 ist sein Silberstil in den Produkten des Manufaktursortiments so offensichtlich, dass er seinen Bruder bei der Herstellung des Sulkowski Services zweifellos beraten und beim Entwurf unterstützt hat **(Abb. 18)**. Das erste Stück des Services, eine große Zuckerdose, erscheint in Kändlers Arbeitsbericht für September 1735 und die Suppenterrine erscheint in seinem Bericht für Dezember. Figürliche

Kerzenhalter, diverse Geschirrteile, ein auf vier hohen Füßen ruhender Korb, ein großer Tafelaufsatz und verschiedene andere Terrinen folgen 1736.

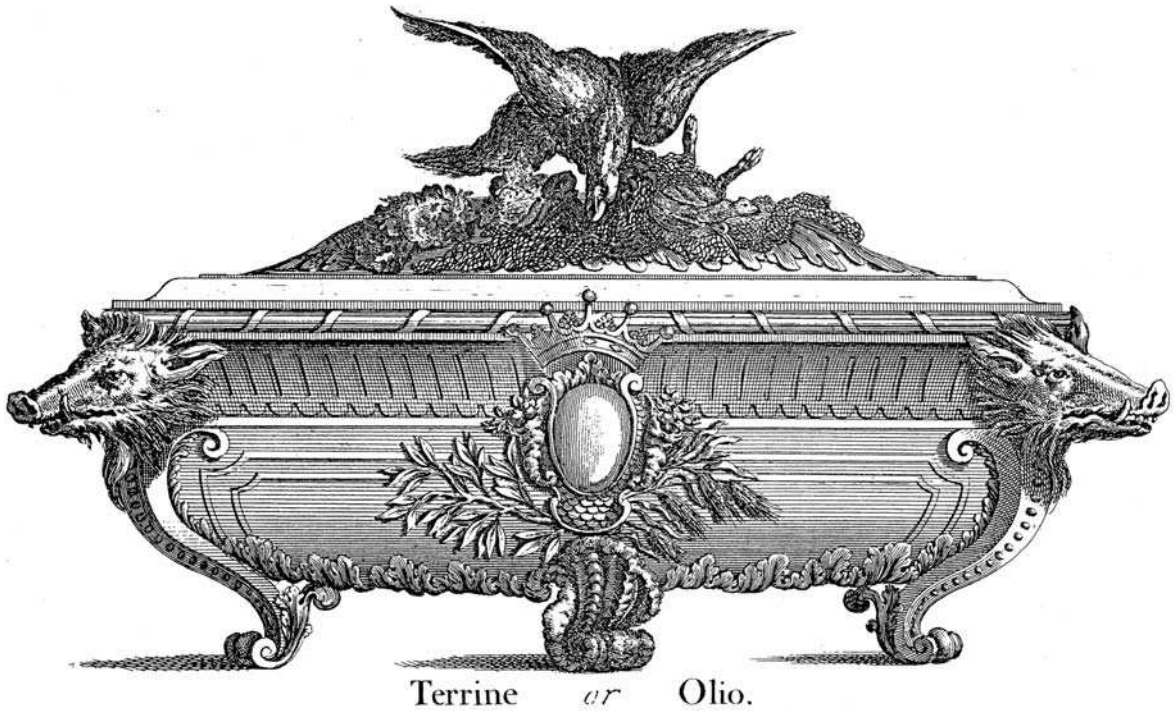
Das noch unvollständige Sulkowski-Service wurde für die Hochzeit der Schwägerin des Grafen mit Graf Lubomirski im Februar 1737 zum ersten Mal verwendet. Die Hochzeit sollte ursprünglich in Moritzburg stattfinden, wurde aber dann nach Dresden verlegt. Das Diner wurde im Flemming-Palais, der Residenz von Graf Sulkowski, in Gegenwart des Königs und der Königin abgehalten. Auf den Sitzplänen für das formelle Abendessen sind weder Sulkowski noch seine Frau angegeben (Abb. 19). Der Grund liegt darin, dass der König und die Königin auf den Sitzplätzen des Grafen und seiner Frau saßen, die hinter ihnen standen, um sie zu bedienen. Der Hofkalender berichtet, dass das Meißner Porzellanservice, das für Sulkowski hergestellt worden war, auf dem Tisch für das gesamte Essen verwendet wurde und so wurden der König und die Königin, die auf den Sitzen ihrer Gastgeber saßen, auf Meißner Porzellan bedient. Dies scheint die erste dokumentierte Verwendung von Meißner Porzellan für die Hauptgänge war und

19 Sitzplan für die Tafel des Königs anläßlich des Diners bei der Hochzeit von Graf Lubomirski mit Baroness von Stain zu Jettingen am 28. Februar 1737, veröffentlicht in: Königl. Pohnischer und Churfürstl. Sächsischer Hof- und Staats-Calender auf das Jahr 1738 (Leipzig, 1738), Sammlung des Sächsischen Hauptstaatsarchives Dresden.

der König und die Königin das erste Mal von Porzellan speisten. Das war nur akzeptabel, weil das Palais keine königliche Residenz war und das Königspaar auf den Plätzen ihrer Gastgeber saß, somit nicht selbst Gastgeber der Veranstaltung waren. Es ist tatsächlich denkbar, dass das Sulkowski-Service genau mit diesem bestimmten Ereignis im Hinterkopf im Auftrag gegeben worden war, weil die Modelle zahlreicher Tafelgeschirre auf dem Silber des Königs beruhten und dem Grafen erlaubten, da er möglicherweise ein so wichtiges Silberservice nicht besaß, den König auf »weißem Gold« zu bedienen.

Als Sulkowskis Ansehen schwand, gewann sein Rivale, Graf Brühl, an Ansehen und Stellung. Sulkowskis Vorbild folgend, gab er das berühmte Schwanen-Service in Auftrag, eine direkte Antwort auf den Einfluss des französischen Rokoko. Kändler und seine Mitarbeiter arbeiteten natürlich nicht ins Blaue hinein, aber auch nicht nur nach graphischen Vorlagen. Anhand des Verzeichnisses der Manufakturbesucher läßt sich feststellen, dass Brühl's Konditor, ein Mann namens LaChapelle, zwischen 1737 und 1740 mehr als 50 Mal in die Manufaktur nach Meißen kam – was zweimal im Monat bedeutet – und darauf schließen lässt, dass dieser weithin unbekannte mit Zuckermasse arbeitende Künstler wesentlich für die Gestaltung und den »Look« des Services verantwortlich war. In anderen Worten, wir müssen La Chapelle ebensoviel Ehre zukommen lassen wie Kändler und seinen Mitarbeitern.

LaChapelle ist der Nachname des Küchenchefs Vincent LaChapelle, dessen Kochbücher ab 1733 in Englisch und Französisch veröffentlicht wurden, ilustriert mit Kupferstichen von Sitzplänen und Tafelgeschirren. Ob der Meisterkoch und der Konditor verwandt waren, ist ungeklärt, aber Brühl besaß zumindest eine Ausgabe von LaChapelles Buch, die 1742 auf Französisch veröffentlicht worden war. Das Buch enthält den Kupferstich einer Suppenterrine mit Eber-Kopf Griffen nach einem zeitgenössischen Modell des französischen Silberschmieds Thomas Germain (Abb. 20). Die Griffe waren ein Verweis auf jenen Wildeintopf, der unter dem Namen »olio« aller Wahrscheinlichkeit nach in diesen Gefäßen serviert wurde. Mehrere Suppenterrinen dieser Art sind von Germain bekannt, bei einigen fehlt jedoch der Deckel. Die berühmtesten sind das Paar des Penthièvre-Orléans-Service, mit dem Jahresstempel für Paris, 1733–34. Bemerkenswert sind die komplizierten Stillleben mit Wild, Fischen, Gemüse, Kräutern und Pilzen auf ihren Deckeln. Eine Terrine hat eine Artischocke, die andere einen Blumenkohl als Knauf (Abb. 21). Das Penthièvre-Orléans-Service wurde in zwei Partien hergestellt und umfasste Silber aus den 1720er bis 1770er Jahren, das von verschiedenen französischen Silberschmieden gefertigt wurde, darunter Germain, Ballin, Balzac, Durand und Auguste. Als wichtigstes französische Silber-



20 oben: Vincent La Chapelle, Vincent la Chapelle, The Modern Cook (London, 1733).

21 unten: Terrine mit Deckel, Schöpfer und Unterplatte aus dem »Penthièvre-Orléans« Service, Thomas Germain, Paris 1733/34; Private collection (Photo: Sotheby's).

22 Terrine aus dem »Brühl'schen allerlei« Service, Meissner Porzellan, um 1745; Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, Inv. 2002.22.

service, das die Französische Revolution überlebte, wurde es von der Familie Orléans bis in die 1930er Jahre zusammengehalten, als Teile des Service zum ersten Mal verkauft wurden. Die zwei Eber-Kopf-Terrinen gehören zu dem frühen Teil des Services, das vom Duc de Penthièvre 1775 geerbt wurde; ihre Vorgeschichte ist bis heute immer etwas rätselhaft gewesen.

Briefen im Staatsarchiv in Dresden zufolge, wurde mindestens eine der Suppenterrinen 1740 Graf Brühl angeboten und war aller Wahrscheinlichkeit nach eine der zwei sogenannten »französischen« Suppenterrinen in seinem letzten Willen und Testament. Die Suppenterrine war Teil eines silbernen Tafelservices, das bei Thomas Germain 1732 oder 1733 von einem Mann namens Joly in Auftrag gegeben wurde. Dieser starb noch vor der Fertigstellung und so wurde Brühl das unvollständige Service für 5.000 Dukaten angeboten. Die Dokumente enthüllen, dass Brühl im Jahre 1739 oder 1740 , nachdem er Sulkowski als Premierminister ersetzt hatte, den Bilderagenten des Königs in Paris, einem Mann namens Samuel de Brais, in einem Schreiben darum bat, ein neues Tafelservice aus Silber bei Claude Ballin in Auftrag zu geben. De Brais und andere berichteten, dass Ballin zu beschäftigt sei und empfehlen das Service bei Germain. Dieses wird als gleich, wenn nicht sogar hochwertiger beschrieben und sei schon fast vollendet sowie von vorzüglicher Gestaltung. Brühls Entscheidung, ein neues hochmodisches französisches Silberservice anzuschaffen, fiel ungefähr zu jener Zeit, als sich in Meißen das Schwanen-Service seiner Vollendung näherte. Daraus läßt sich schließen, dass Brühl ein silbernes Tafelservice wollte, das sein neues Dessertservice aus Porzellan nach französischer Art ergänzen sollte. Silberne Tafelservice waren das Privileg von Botschaftern an fremden Höfen und dienten einerseits dazu, Eindruck zu machen, andererseits – noch wichtiger – als Kreditsicherheit, wenn das Geld knapp war. Als Premierminister brauchte Brühl ein solches Service, um ausländische Diplomaten und wichtige Besucher des Hofes zu bewirten.

Brühls letzter Wille und Testament bestätigen, dass er ein »französisches« Tafelservice aus Silber für 30 Per-

sonen besaß, das als »neu« beschrieben wird und aus drei »plat[s] de ménage« sowie vier Gewürzständern für Öl, Essig, Zucker und Senf, vier Wursthafen, acht ovalen Suppenterrinen, sechs runden Suppenterrinen, 52 Wärmeglocken, 96 Vorlegetellern verschiedener Größen und 240 Speisetellern bestand. Ein gesonderter Eintrag führt die zwei Suppenschüsseln von Germain auf – eine mit einer Artischoke auf dem Deckel, die andere mit einem Blumenkohlknauf. Brühls französisches Tafelservice aus Silber war so wichtig, dass bei seinem Tod Interesse bestand, es für den Staat zu kaufen. Im Jahr 1767 gelangte es in den Besitz seines ältesten Sohnes, der es dann möglicherweise durch seinen Bruder, einen Offizier im französischen Militär, nach Frankreich verkaufte. Man glaubte lange, dass der Besitzer der Germain Terrinen zwischen Joly und dem Duc de Penthièvre ein in Frankreich lebender Engländer namens Janssen war, dessen Wappen einen Schwan beinhaltete. Es ist jedoch wohl mehr als ein Zufall, dass auf den Kartuschen der Unterplatten zu den Penthièvre-Orléans-Terrinen Schwäne und Rohrkolben abgebildet sind, was auf einen deutlichen Zusammenhang zwischen Brühl und dem Schwanen-Service hinweist, das als Leitmotiv solche Wasserwelten auf jedem Teil zeigt. Bei einem derart hochmodischen französischen Tafelsilber von Thomas Germain in Dresden im Jahr 1741, ist es vorstellbar, dass es auch die Herstellung des »Brühl'schen Allerlei«-Services beeinflusste, das möglicherweise ein nachgeordnetes Dessertservice für das neue französische Silberservice des Ministers sein sollte. Das »Brühl'sche Allerlei« Service wurde 1742 begonnen und die Suppenterrinen, die etwa 1745 fertiggestellt wurden, zeigen eine Anordnung von plastischem Gemüse, Obst, Pilzen, Gewürzen und – hier und da – einen Flusskrebs, wie auf den Deckeln der Penthièvre-Orléans Suppenterrinen **(Abb. 22)**. (Es scheint wahrscheinlich, dass die Modelle für das St. Andreas-Service, das 1745 nach Russland geschickt wurde, und auch für die Meißner Service, die im Zusammenhang mit der 1747 stattfindenden Hochzeit nach Paris geschickt wurden, auch von Brühls Tafelsilber beeinflusst sind).

Angesichts der vorliegenden Belege ist es an der Zeit, Kändlers künstlerisches Genie in einem größeren Kontext zu betrachten. Normalerweise schreiben wir dem Künstler und seinen Mitarbeitern ein Maß an Raffinesse und Selbstbewußtsein zu, ohne lokale Kräfte und Talente von ausserhalb zu berücksichtigen, die sie regelmäßig ziemlich direkt beeinflussten. Die Arbeitsberichte der Manufaktur und das Besucherregister weisen auf eine sehr anregende Umgebung hin; anstatt den Zutritt zu verbieten, war die Manufaktur tatsächlich – genauso wie heute – eine unverzichtbare Sehenswürdigkeit für Mitglieder des Königshauses und des Hofes, Handwerker, Künstler, Händler und für viele weitere Besucher wie zum Beispiel Studenten der Universität Leipzig. Ohne Frage war Kändler ein versierter Bildhauer, der mit Künstlern und Spezialisten aus anderen Bereichen zusammenarbeitete, und wir müssen offener sein, wenn wir den Einfluß von Künstlern und Werken aus Dresden betrachten, selbst dann, wenn die Künstler Zuckerbäcker sind und das Vorbild nicht das Tafelsilber des Königs, sondern das Tafelsilber von Graf Brühl war.

Aus dem Englischen von Marco Brandl

[Für weitere Hintergrundinformationen, Archivdokumentationen und Literaturverweise, siehe Maureen Cassidy-Geiger, »Ein neues silbern Französisches Tafel Service: Linking the Penthièvre-Orléans service to Dresden«, in: Silver Studies, The Journal of Silver Society, no 22 (2007), S. 123–154]

Bildnachweis

Folgende Abkürzungen wurden benutzt:
HstA – Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden
OHMA – Oberhofmarschallamt

Boston, Museum of Fine Arts: 18
Dresden: Hauptstaatsarchiv: 1, 2,7, 8, 9, 10, 15, 19
Dresden, Kunstgewerbemuseum: 11
Dresden, Kupferstichkabinett: 4–6
Dresden, Porzellansammlung im Zwinger: 16
Hamburg, Museum für Kunst und Gewerbe: 22
London, Sotheby's: 21
Los Angeles, J. P. Getty Museum: 3
München, Bayerisches Nationalmuseum, Slg. E. Schneider: 17
New York, Archiv der Autorin: 12, 13, 20
Stockholm, Nationalmuseum: 14

Maureen Cassidy-Geiger

Sugar and Silver into Porcelain: The Conditorei and Court Dining in Dresden under Augustus III

(text of a paper presented in Dresden in October 2006 and in London in June 2007)

When we look at the oeuvre of Johann Joachim Kändler, we are looking at the work of a classically trained sculptor working in an industry that was entirely new. The porcelain medium was new to the artist and the porcelain medium was a novelty at the court of Saxony. Kändler mastered this new medium quickly and effectively, with unparalleled artistic results, and the appetite for porcelain at the court of Saxony was voracious, inspiring him to ever greater heights. This paper concerns the Meissen porcelain made for public dining in Dresden during the reign of Augustus III. We know intuitively that silver table services influenced the production of table services in porcelain, and that porcelain figures were inspired by table decorations cast in sugar, but what was the method of communication between the manufactory in Meissen and its clients in Dresden? How did Kändler know what was needed by the King and his ministers? What were his models? Who were his guides?

In terms of the King's needs, the work reports tell us that the first porcelain table decorations made specifically for the King, for the Hof-Conditorei (royal court pantry), were executed in 1744. This was nearly ten years after the first small Meissen figures for the dessert were produced, so the first figures did not go into the Hof-Conditorei and must have been made for Count Sulkowski and Count Brühl. The Hof-Conditorei inventories corroborate this. No Meissen figures are recorded in the inventories before the first delivery in 1744 of 88 white figures, 60 pedestals and 56 obelisks **(Fig. 1)**. The next delivery in December 1746 included 130 flower vases, 134 white figures and over 100 polychrome figures, all destined for the table decorations for the January 1747 wedding of Marie-Josephe to the Dauphin **(Fig. 2)**. This wedding was the first documented use of porcelain on the king's table during a public event, and the porcelain centerpiece was updated for the double-wedding that summer between the royal families of Saxony and Bavaria.

Why didn't the King use porcelain for public dining until 1747? Study of the Hof-conditorei inventories reveals a number of things but what is especially apparent is that this highly specialized and essential department, responsible for the elaborate thematic desserts mounted for court events, was a rather small department with extremely limited resources until the Saxon elector Friedrich August I became King of Poland in 1697. As King, Augustus the Strong modernized his court according to the examples of Austria, Prussia and France, and this meant modernizing and enlarging the court pantry. The 1719 wedding of the Crown Prince to Maria Josepha of Austria was the most important event of Augustus the Strong's reign and became the model for the weddings of the children of Augustus III. Certainly porcelains were purchased for the Hof-Conditorei, perhaps the mounted porcelains acquired via Raymond LePlat in Paris in 1716 **(Fig. 3)**, but this porcelain was never used on the King's table, which was set with the so-called 'gold table service' made in Augsburg that was specially acquired for the wedding, for the King's table.

The expense of the wedding of 1719 was enormous and everything acquired or built for the wedding was meant to last and to be reused at future court events. We can assume that hundreds of moulds in wood, plaster, copper and other metals were purchased or fabricated for the court pantry, for the production of the sugar sculptures, biscuits, sweets and ice creams needed for the dessert. The wedding established Augustus the Strong's identity within Europe and the public table, with its golden table service, demonstrated his rank. Multiple public dinners were held requiring multiple sugar centerpieces, each designed as a miniature version of the different performances and fireworks staged for the wedding, which was organized around the theme of the seven planets **(Fig. 4, 5)**. The centerpieces were constructed of cast sugar elements arranged on glass or mirrored plateaux in sometimes complex puzzle-like patterns set with garden landscapes and architectural features, many raised on glass columns **(Fig. 6, 7)**. Though made of natural ingredients, the sugarworks used for table decoration were not edible and could be made months in advance, and stored and reused for several months. The equipment purchased to make these centerpieces was the property of the Hof-Conditorei and was meant to be the foundation of a royal department that would serve the needs of a dynasty. But Augustus the Strong was an elected King, not a hereditary king. Born a Protestant, he converted to Catholicism in order to win the Polish crown and by marrying his son to the eldest daughter of the Habsburg emperor, his clear ambition was to put his son in line for the imperial throne or, at the very least, to make the Polish crown the hereditary right of the Saxon electors. His son likewise had to win election and as King, Augustus III pursued the dynastic ambitions of his father, marrying his children into the leading Catholic courts of Europe. As elected kings, therefore, Augustus the Strong and Augustus III employed the representational attributes of their rank, and they did so as strictly as possible, to emphasize their eligibility. As elected kings, there was no incentive to employ porcelain for public dining when their rank dictated silver and gold.

Under Augustus the Strong, and particularly with the 1719 wedding, a ceremonial tradition was consciously established that followed the model of the great European courts and was an expression of princely majesty. New buildings were built, new furnishings were commissioned, new festival equipment and carriages and costumes were acquired, all to be used and reused, for reasons of economy, surely, but also for reasons of dynasty-building. By following the protocols established for the 1719 wedding, for example, the later weddings of 1738 and 1747 were firmly linked to this defining event **(Fig. 8, 9)**. And so silver and sugar were used on the King's table for public dining until the dessert was set for the first time with porcelain only in January 1747.

The huge stock of moulds in the Hof-Conditorei allowed for the easy production of the allegorical and mythological figures and animals and the architectural- and garden-elements needed for the table decorations mounted several times a year for carnival, state visits, national and religious holidays, Naming day celebrations, anniversaries and weddings. A series of standardized themes were employed, depending on the occasion, but the moulds allowed for great flexibility in size and design, and in subtle variations on a theme. The choice of subject was closely entwined with court festivities. The watercolors of the celebration of the Empress of Russia's birthday in Dresden in 1735 provide a rare glimpse of the table decorations mounted for that occasion **(Fig. 10)**; the Hof-Conditorei inventories also detail the delivery of a large series of new moulds for what would become the regular celebration of the Empress's birthday, Naming day and Coronation.

Sugar moulds, like porcelain moulds, allowed the production of multiple figures and elements, as many as were needed.

New moulds were made when an event, like a royal wedding or the Empress of Russia's birthday, required a set of initials or ciphers or emblems not already on hand. With the coronation of Augustus III in 1734, for example, a number of new moulds made in Warsaw were brought to Dresden and entered into the Hof-Conditorei inventory including crowns, eagles, orders, various alphabets, trophies and the cipher 'AR' as well as numerous figures from mythology, allegorical figures, hunters and animals. The royal weddings required the ciphers and initials of the bride and groom and these were cast in sugar using wooden moulds made for the occasion.

The introduction of porcelain for the dessert on the King's table in 1747 was a novelty, but many new wooden moulds for sugar sculpture were entered into the Hof-Conditorei inventories in the same year, in conjunction with the same weddings, indicating that porcelain could not (yet) substitute fully for sugar table decorations. Sugar was simply more versatile than porcelain and there was also a well-established repertoire in sugar that could never be completely replicated in porcelain. Most of the sugar moulds entered in 1747, for instance, were for garden and architectural features as well as initials and emblems, demonstrating the types of elements that were more easily or naturalistically rendered in sugar **(Fig. 11)**. In 1752, the Hof-Conditorei had in-stock 684 wooden moulds for sugar sculpture and between 1753 and 1756, 155 more were delivered, for architectural elements, religious figures and flower baskets, demonstrating that the need for sugar decorations never ceased.

As an artistic medium, sugar had been in use since the renaissance. This was not a new medium or tradition, and pastry chefs still practice the art of sugar sculpture in the production of wedding cakes, so the tradition itself is still alive **(Fig. 12)**. Unlike wedding cakes, however, the sugar sculpture produced for court festivities was not meant to be eaten; it was painted or gilded or sealed and thereby made inedible. When properly stored, it could survive for a few months but eventually it would begin to discolor or disintegrate and so none of it survives. In order to picture these lost sugar table decorations, we turn to contemporary reports, or to the few drawings or prints that were executed to record or publicize these events **(Fig. 13, 14)**. Renderings of the temporary structures erected for the royal weddings, or the illuminations or fireworks staged for state events, are probably apt reflections of the lost table decorations **(Fig. 15)**. Porcelain, however, is the most compelling evocation of the lost works in sugar. Kändler's 1753 porcelain reduction of the ambitious equestrian monument to Augustus III could easily be a table decoration **(Fig. 16)**. The architectural elements, rockwork, trophies and shields, emblematic crowns and eagles, the mythological figures and narrative reliefs that a few years earlier were known only in sugar are here preserved in the more enduring medium of porcelain. Interesting to note is the use of earlier models, like the river gods from 1739 and the figures and props and emblems from the 1747 weddings. The assembly of the model, with many individual elements fitted together to form the base, represents the way sugar centerpieces were assembled like the pieces of a puzzle.

The little-known register of visitors to the Meissen manufactory, and the work reports for the modelers Kändler, Eberlein, Reinicke and Ehder, tell us that a steady stream of visitors and models entered the Meissen manufactory in the 1730s and 1740s, during the period of the production of the first Meissen tablewares and table decorations. Among the visitors were several pastry chefs ("*Chef d'Office*") from Dresden, some of them from the Hof-Conditorei and some of them from the Sulkowski and Brühl households. These men were masters of the art of sugar sculpture and in charge of the production of all elements of the dessert. Clearly they went regularly to Meissen in order to instruct and guide the modelers in the production of porcelain figures for the dessert and in the production of the porcelain table wares required for setting the table and serving the sweets. Normally we assign these men an auxiliary role, as though they were bystanders and advisors. But the Chef-d'Office were artists; they were sculptors working in the medium of sugar paste, which feels and looks much like porcelain paste before it dries. Artistry in sugar and porcelain were absolutely comparable, and so it must be that the artists in sugar guided the artists in porcelain, by providing samples of sugar sculpture or models or delivering moulds. Among the sculptors visiting Meissen were Benjamin Thomae and Lorenzo Mattielli, who also supplied models to the manufactory. We must assume Mattielli's input in the Meissen reduction of the Neptune fountain he created for Brühl's palace in the Friedrichstadt section of Dresden.

Other staff associated with court dining made their way to Meissen, including the men in charge of the wine cellars and the silver vaults. Surely their input was necessary in the production of such esoteric vessels as the "burgundy wine-holders" belonging to the Swan Service. The French porcelain merchants Huet and Bazin visited Meissen regularly, and throughout the work reports there are references to "French" models or models with "French" ornaments, a clear indication that drawings or engravings from France were the basis for certain Meissen models. Besides prints and drawings, the modelers sometimes worked from three-dimensional models in clay or wood or plaster, but there are enough mentions of models 'after silver' or 'in the style of silver' to indicate that royal silver plate, or silver from other sources, was sent to Meissen for copying in porcelain. In 1732, for instance, Kändler records "Einen sehr mühsamen Parate Leuchter Pusirt , 3 Viertel Elle hoch, an Welchen 3 Figürgen nebst Vielen anderen schönen Ziraten zu finden seynd. Das Modell darzu Ist von Silber von Ihro Majest darzu überschiket worden." Certainly some silver models might derive from engravings purchased for the manufactory in Augsburg or Paris, but the influence of actual silver models at Meissen is a theme that has not been fully explored until now.

The first great Meissen table service was made for Count Sulkowski, the Polish equerry who accompanied Augustus III on the Grand Tour and was named minister of state in 1733, the same year he was elevated to the rank of Count. The service was commissioned in 1735 and in 1736, Sulkowski and his wife went from Dresden to Meissen to check on the progress of the service, as did his cook, a man named Wolff. (Coincidentally, Count Brühl also made the first of several visits to Meissen in 1736.) The tureen for Sulkowski's service is remarkable for a number of reasons, not least for its correspondence to the Augsburg tureen acquired for the 1719 wedding *(Fig. 17)*. The reason for this correspondence is that the king's silver tureen was actually delivered to Meissen on 20 September 1735, apparently to serve as a model. This was shortly after Kändler's brother, the English silversmith Charles Kaendler, visited the factory on 3 September 1735. One of the leading silversmiths of his day, Charles Kaendler mysteriously disappears from London in 1735, leaving his business in the hands of a relation named Frederick Kaendler. Evidently he was destined for Meissen and his silver style is so evident in the products of the factory's repertoire from September 1735 onwards, there can be no doubt he provided advice and design expertise to his brother in the production of the Sulkowski service *(Fig. 18)*. The first piece for the service, a large sugar box, appears in Kändler's work report for September 1735 and the tureen appears in his December report. Figural candlesticks, various dishes, a basket raised on four feet, a large centerpiece and various other tureens follow in 1736.

The still incomplete Sulkowski service was put into use for the wedding of the Count's sister-in-law to Count Lubomirski in February 1737. The wedding was originally scheduled to take place at Moritzburg but the location was changed to Dresden,

and the dinner was held in the Flemming Palace, Count Sulkowski's residence, with the King and Queen in attendance. On the seating plans for the formal dinner, neither Sulkowski nor his wife are indicated **(Fig. 19)**. This is because the King and Queen sat in the seats of the Count and his wife, who stood behind them to serve them. The court calendar reports that the Meissen porcelain table service produced for Sulkowski was used on the table for the entire meal and so the King and Queen, in the seats of their hosts, were served on Meissen porcelain. This would seem to be the first documented use of Meissen porcelain for the savory courses, and the first time the King and Queen were served on porcelain. This was only acceptable because this was not a royal residence and because the royal couple occupied the seats of their hosts so were not themselves hosts of the event. It is entirely possible the Sulkowski service was commissioned with this particular event in mind, since the models for so many of the tablewares were based on the King's silver plate, allowing the Count, who may not have owned an important enough silver service, to serve the King on "white gold".

As Sulkowski's star waned, his rival, Count Brühl, gained power and position. Following Sulkowski's lead, he commissioned the famous Swan Service, clearly a direct response to French rococo influences. Kändler and his team were not working in a vacuum, of course, and they were not working merely from prints. The register of manufactory visitors indicates that Brühl's pastry chef, a man named LaChapelle, came to the Meissen manufactory no less than 50 times between 1737 and 1740,which works out to twice a month, indicating this largely unknown artist working in sugar was integral to the design and the 'look' of the service. In other words, we should give as much credit to LaChapelle as we do to Kaendler and his associates.

LaChapelle is the surname of the savory chef, Vincent LaChapelle, whose cookbooks published from 1733 onwards, in English and French, were illustrated with engravings of table settings and tablewares. Whether the pastry chef and the savory chef were related is unknown but Brühl owned at least one edition of LaChapelle, that published in French in 1742. The book included an engraving on a tureen with boar's head handles after a contemporary model by the French silversmith Thomas Germain **(Fig. 20)**. The handles were a reference to the game stew known as 'olio' that would likely be served in these vessels. Several Germain tureens of this model are known, some missing their covers. The most famous are the pair from the Penthièvre-Orléans service, with the date letter for Paris, 1733-34. Remarkable for the intricate still lifes of game, fishes, vegetables, herbs and mushrooms on their covers, one has an artichoke handle, the other has a cauliflower handle **(Fig. 21)**. The Penthièvre-Orléans service was made in two parts and has silver dating from the late 1720s to the 1770s, made by various French silversmiths including Germain, Ballin, Balzac, Durand and Auguste. The most important French silver service to survive the French Revolution, it was kept together by the Orléans family until the 1930s, when parts of the service were first sold. The two boar's head tureens belong to the early part of the service which was inherited by the Duc de Penthiève in 1775; their early history has always been a bit of a mystery until now.

According to correspondence in the state archives in Dresden, at least one of the tureens was offered to Count Brühl in 1740 and was likely one of the two so-called "French" tureens in his last will and testament. The tureen was part of a silver table service commissioned from Thomas Germain in 1732 or 1733 by a man named Joly, who died before it was completed and so the incomplete service was offered to Brühl for 5,000 Ducats. The documents indicate that in 1739 or 1740, upon replacing Sulkowski as senior minister, Brühl wrote to the King's agent for pictures in Paris, a man named Samuel de Brais, to ask him to commission a new silver table service from Claude Ballin. De Brais and others told Brühl that Ballin was too busy and recommended the Germain service, describing it as of equal if not greater quality, nearly completed and of exquisite design.
Brühl's decision to acquire a new high-style French silver service came about at the moment the Swan Service was nearing completion at Meissen, which suggests that Brühl wanted a silver table service to compliment his new French-style porcelain dessert service. Silver table services were the prerogatives of ministers posted to foreign courts, who used them to impress but, more importantly, as collateral for loans when money was short . As prime minister, Brühl needed such a service to entertain foreign diplomats and important visitors to the court.

Brühl's last will and testament confirms that he owned a "French" silver table service for 30 persons, described as "new" and comprised of three plat de ménage as well as four stands for condiments (oil, vinegar, sugar and mustard), four vessels for sausages, eight oval tureens, six round tureens, fifty-two Glocken, ninety-six serving dishes of various sizes and 240 individual plates. A separate entry lists the two Germain tureens, one with an artichoke on its lid, the other with a cauliflower handle. Brühl's French silver table service was so important, at his death there was some interest in acquiring it for the state. In 1767, it went to his eldest son who may have sold it in France through his brother, an officer in the French military. The interim owner of the Germain tureens, in between Joly and the Duc de Penthièvre, was long thought to be an Englishman living in France named Janssen, whose crest contained a swan. It seems more than a coincidence, however, that there are swans and bulrushes depicted in the cartouches on the stands to the Penthièvre-Orléans tureens, suggesting a clear association with Brühl and with the "Swan Service", which features this watery leitmotif on every part. With such high-style French silver by Thomas Germain in Dresden by 1741, it is conceivable that this also influenced the production of the 'Bruhl'sche Allerlei' service, which may have been intended to be a secondary dessert service for the minister's new French silver service. The "Bruhl'sche Allerlei" service was begun in 1742 and the tureens executed around 1745 feature an array of modeled vegetables, fruits, mushrooms, spices and, here-and-there, a crayfish, as on the covers to the Penthièvre-Orléans tureens **(Fig. 22)**. (It seems likely that the models for the "St. Andrew" service sent to Russia in 1745, utilized as well for the Meissen services sent to Paris in conjunction with the 1747 wedding, were also influenced by Brühl's French silver plate.)

Given the evidence at hand, it is time to consider Kändler's artistic genius in a broader context. Normally we attribute to the artist and his associates a level of sophistication and awareness that does not take into account the local resources and outside talents that must have influenced them quite directly on a regular basis. The manufactory work reports and the register of visitors indicate this was a very stimulating environment; instead of being off-limits, the factory was actually a regular sight-seeing stop just as it is today, for royalty, members of the court, craftsmen and artists, and merchants, and for rather more regular visitors, like students from the university in Leipzig. Clearly Kändler was an accomplished sculptor working in collaboration with artists and specialists in other media, and we must be more open to looking at the influence of artists and objects in Dresden, even if the artists are sugar sculptors and the influence is not the king' silver but Bruhl's.

[For further background, archival documentation and references to the literature, see Maureen Cassidy-Geiger, "Ein neues silbern Französisches Tafel Service: Linking the Penthièvre-Orléans service to Dresden", Silver Studies, The Journal of the Silver Society, no 22 (2007), p. 123–154]